



Menu de bebidas & tapas

Chorizo chaud avec pommes de terre et oeuf cassé Pour 2 personnes	15,00
Petits poulpes à l'Andalouse	9,50
Calamars à l'Andalouse	9,50
Poulpe à la Galiciennes	13,00
Chorizo Chaud avec sa sauce crémeuse	10,00
Ailes de poulet frit - sauce au miel	10,00
Boudin noir : Morcilla de Burgos	9,00
Tortilla Classique	8,00
Tortilla de l'Atypic au Jambon de serrano	8,50
Tortilla de l'Atypic au fromage	8,50
Tortilla de l'Atypic Mix au Jambon et fromage	10,50



Menu de bebidas & tapas

Patatas avec sauce de la Casa (Bravas ou Aioli)	5,00
Sauce supplémentaire de la casa	1,00
Petite assiette de Jambon de Serrano grande réserve 14 mois	10,00
Planche de Jambon ibérique « Pata negra »	22,00
Pain tomaté (4 pieces)	5,50
Petite assiette de charcuterie ibérique	10,00
Planche de charcuteries et/ou fromages ibériques	20,00
Petite assiette de Cecina de Leon (Boeuf fumé et séché)	10,00
Planche de Cecina de Leon	20,00
Saucisse sèche « Espetec » à couper sur planche	6,50
Chorizo - à couper sur planche	7,50

Toutes nos charcuteries et fromages sont d'origines espagnoles



Menu de bebidas & tapas

Fromage / Queso

Petite assiette de fromage Espagnol	7,50
Grande assiette de fromage Espagnol	10,00
Planche de fromages Espagnol	20,00

Pinchos

Pinchos chèvre Frais, poivrons grillés	8,00
Pinchos Chèvre chaud, jambon de serrano, miel	9,50
Pinchos Soubressade amandes et miel	9,50
Planche 9 Pinchos	22,00
Croquetas (6 pièces) Lomo, Jambon, Epinard- chèvre, crevette, cépes	8,00

Dessert / Postre


Tarte au sucre de la casa + boule de glace et Chantilly	6,00
Fondant au chocolat + boule de glace et chantilly	6,00

Toutes nos charcuteries et fromages sont d'origines espagnoles



Menu de boissons & tapas

Bières pression / cerveza 25cl / 50 cl

CRUZCAMPO PILS 4,8° ESPAGNOL	3,20	6,00	
CINEY Bière Belge de Haute fermentation, blonde, Arome malté 7°	4,20	7,60	
Malt & Furious Blonde triple, Notes de coriandre, cardamome.... 8,2°	4,50	8,40	

Bières à la bouteille

AMBLISE « Saison » 6,5° - 33cl	4,50
AMBLISE « Bougre» bière triple 8° - 33cl	4,50
Liefmans- fruitesse- 3,8° - 25cl	4,50
Saint Feuillien Grand Cru - 9,5° - 33cl	6,00
Tripel Karmeliet - 8,4°- 33cl	5,50
Cuvée des Trolls - 7° - 25cl	4,00
DUVEL - 8,5° - 33cl	4,50
La Chouffe - 8° - 33cl	5,50
Chimay Bleue - 9° Brune - 33cl	6,00
VEDETT - biere blanche	5,50
BROOKLYN - « Spécial effect » 0,4%	4,50

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez déguster avec modération



Menu de boissons & tapas

Softs

Coca Cola / Coca zero//Fine the	3,00
Schweppes Tonic / Agrum	3,50
Perrier - 33cl	4,00
Jus de fruit- Orange, Abricot, Ananas, (20cl)	3,00
Eau plate Saint Amand, Eau gazeuse Saint Amand (50cl)	3,50
Sirop : Citron, Grenadine, Fraise, Menthe, Peche, violette	1,50
Diabolo	3,00

Aperos/Aperitivo

*Sup adjuvant

Ricard (2cl/4cl)	3,00 / 5,00	
Martini Blanc/Rouge	4,00	
Picon Bière / Vin blanc	5,00	
Porto Rouge / Blanc)	4,00	
Clan Campbell (2cl/4cl)	2,50 / 4,00	2,00
Kir	4,00	
Kir Royal	7,00	
Vodka	5,00	2,00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez déguster avec modération

Menu de bebidas & tapas

Bulles	Verre	/ Bt
MOUSSEUX BLANC DE BLANCS « Laland »	4,00	18,00
CHAMPAGNE Roger Guy	7,50	40,00

Vins blanc/vino blanco Verre / Bouteille

« Coto de Hayas Blanc » Aragon - 2018	3,20	18,00	
« Vina Mayor Verdejo » Rueda - 2019	5,00	28,00	
« Pazo » Ribeiro 2020 - Galice	4,00	22,00	
« Vina Esmeralda » Maison TORRES DO Penedes - 2019	5,00	28,00	
« Diamante » Rioja semi-doux 2019	4,00	22,00	
COTES DE GASCOGNE « Charmes » Moelleux Plaimont Producteur - Sud Ouest AOC	4,00	22,00	
Petit Chablis VIBRANT- Bourgogne - 2020	5,50	32,00	

Vins Rosé/vino rosado Verre / Bt

Vin des Pays des Maures « Cap des Pins » Provence IGP	3,00	18,00
Note Bleue - Maitres vigneron de St Tropez 2020		25,00

Menu de bebidas & tapas

Vins rouge/Vino tinta Verre / Bt

« Coto de Hayas » Aragon - 2020	3,20	18,00	
« Coto de Hayas » Grande reserve Aragon - 2014	-	35,00	
« Glorioso » Crianza Rioja - 2018	5,50	28,00	
« Sangre de toro » TORRES Tempranillo - 2019	4,00	24,00	
« Vina Mayor Roble » Ribera del Duero - 2017	5,50	32,00	
« Vina Mayor reserva » Ribera del Duero - 2015	-	40,00	
« La Poda » Toro - 2018	-	36,00	
« Marques De Riscal 1860 » Tempranillo - 2017	4,50	25,00	
« Iturria » TORO 2018	4,50	25,00	
« Petalos » Bierzo - 2016	-	45,00	
« Altos Iberica » TORRES Rioja- 2015	-	35,00	
SANT NICOLAS DE BOURGEUIL Domaine du Fondis - Loire AOC - 2016	4,00	24,00	
COTES DU RHONE « Les enfants terribles » - Cotes du rhone AOP - 2017	3,50	20,00	

Menu de bebidas & tapas

Boissons chaudes

Espresso	1,30
Double Espresso	2,60
Espresso Lait	1,50
Thé	3,50
Café Liégeois	3,00
Irish Coffee	7,00

Alcools (Whisky)

NIKKA Coffey Grain - Blended Japon (4cl) - 45°	9,00
PORT CHARLOTTE - Islay siggle malt Ecosse (4cl) - 50° - 10 ans	10,00
TALISKER 10 Ans - Single malt Ecaosse (4cl) - 45,8°	7,50
KAVALAN Classic - single malt (4cl) - 40° Taiwan	9,00
ARDBERG 10 ans - Single Malt Islay Ecosse (4cl) - 46°	9,00
LOSSIT Classic 43° - Single Malt Ecossais (4cl)	9,00

Menu de bebidas & tapas

Alcools (Rhum)

KRAKEN - Black Spiced (4cl) - 40°	7,00	
Turquoise Bay - Ile Maurice (4cl) - 40°	7,00	
Dos Maderas - (4cl) - 40% - Espagne	8,00	
Gold of Mauritius (4cl) - 40% - Maurice	9,00	
Compagnie des Indes (4cl) - 40% - Caraïbes	8,00	
Spirit COPPALI CACAO Bio 40°	8,50	

Alcools (Gin) + Artonic

*Sup adjutant

Nikka « Goffey gin » - 47° - (4cl) - Japon	9,00	2,00
Ornabrak Sing 43°	8,50	2,00
Brockmans 40° (Fruits rouges)	8,50	2,00




Alcools (Digestif)

Manzana Verde - 15°	5,00	
Orujo de Hierba	6,00	
Crema de Orujo	5,00	
Licor de café	5,00	
JET 27 - 21° / JET 31 - 24°	6,00	
Douce Poire Liqueur artisanale - 40%	6,00	
COGNAC « Baron de Chasterlard » VS - 40°	5,00	
CALVADOS Pays d'Auge - Hors d'âge - 40°	5,00	



Menu de bebidas & tapas

Cocktails

SANGRIA BLANCHE	6,50	
SANGRIA BLANCHE pichet de 1 litre	22,00	
TINTO DE VERANO	5,00	
SPRITZ	6,5	
PINA COLADA	7,00	
RHUM PLANTEUR	7,00	
LILLET SCHWEPPEES	7,00	
GIN TONIC (Gin Bombay)	7,00	

Cocktails sans alcool

PINA COLADA	6,00
RHUM PLANTEUR	6,00

